

"INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUY COMO ALIMENTO"

Galo Mauricio Calle Naranjo

Ing. Mg. MBA.

Ecuador, Abril 2012







HORARIO

15h00 a 16h00



PLANIFICACIÓN 12-ABRIL-2012

ACTIVIDAD
1.-Introducción
2.- Sanidad en cuyes
3.- Faenamiento
4.- Producción más limpia
5.- Innovación en nutrición
6.- Productos



Sanidad en cuyes

Mortalidad

Salud animal

Sistemas familiares

Problemas Sanitarios

PREVENCIÓN Y CONTROL



- Bacterianas
- Virales
- Parasitarias
- Orgánicas



Causas.

- Cambios bruscos en el medio ambiente
- Variaciones de temperatura
- Exposición directa a corrientes de aire
- Falta de limpieza
- Deficiente alimentación



INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUY COMO ALIMENTO

TRADICIONAL →

RECEPCIÓN → AYUNO (12H) → DEGOLLADO-DESANGRADO → PELADO → EVISCERADO → LAVADO → ESCURRIDO

TECNIFICADO →

RECEPCIÓN → AYUNO (12H) → INSEBSIBILIZACIÓN → DEGOLLADO-DESANGRADO → PELADO → EVISCERADO → LAVADO → ESCURRIDO → EMPACADO → REFRIGERADO (4°C)

MEJORAMIENTO →



Crecimiento de bacterias

pH

ALTO 8.0 Y 9.0

ÓPTIMO 6.8 Y 7.2

BAJO 4.0 A 4.5



% ÁCIDO ASCÓRBICO

1%

1,2%

1,4%

ORTIZ MOSCO P.
2004



% ÁCIDO ASCÓRBICO

Reducción de 98,72%

1%

1,2%

1,4%



INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUY COMO ALIMENTO





INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUY COMO ALIMENTO

96,03% NaCl AL 1%

ALTERNATIVAS

20min DE SUMERSIÓN 93,62%



SIN TRATAMIENTO

CALIDAD

3-4 DÍAS



CON TRATAMIENTO

CALIDAD

23,37 DÍAS

2,77 D

7,5 min REDUCCIÓN DE 90%

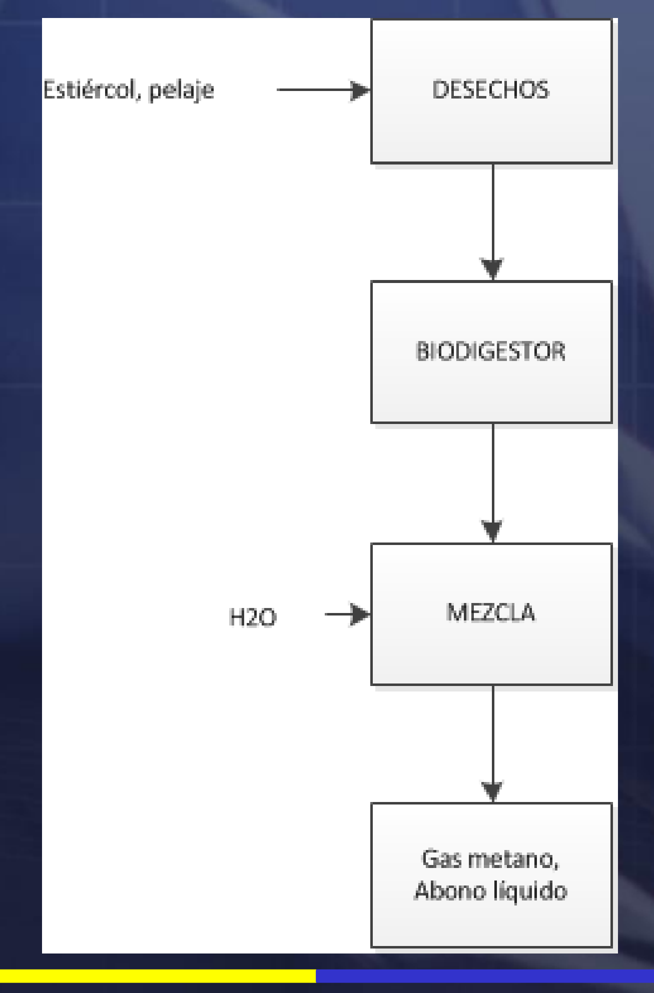


INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUY COMO ALIMENTO

ELECTRONARCOSIS + BPM = CALIDAD

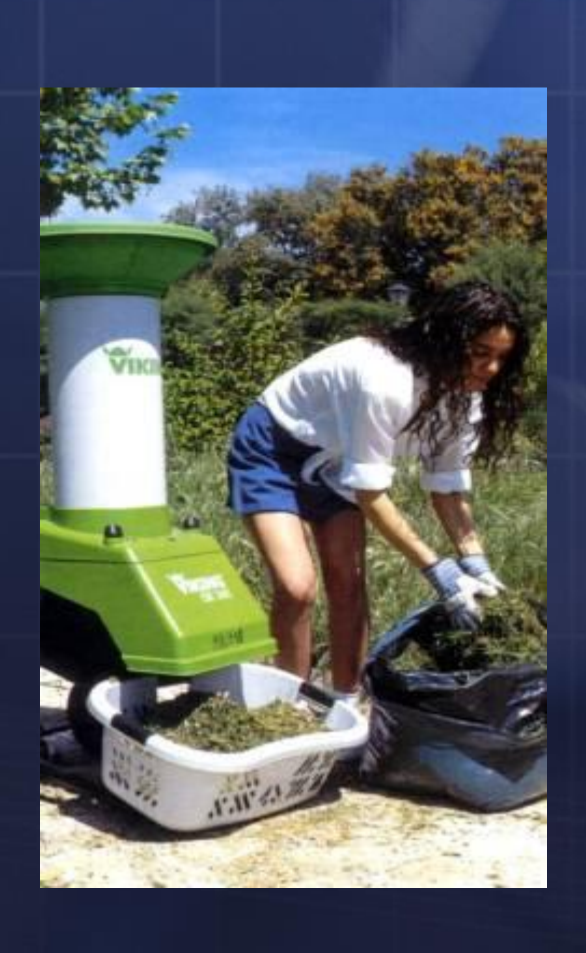


PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA





INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUY COMO ALIMENTO







- Lagunas de oxidación
- Plasma
- Bioestimulín



INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUY COMO ALIMENTO

- Úrea al 1%,
- Amoniaco al 0.5% o metabisulfito al 1%

puede mantenerse líquida sin la necesidad de anticoagulantes y así es utilizada directamente en los piensos para alimentación animal



NUTRICIÓN

FASE ENGORDE

MATERIA PRIMA
Afrecho
Morocho
Soya
Vinamina A
Sal yodad
Vitamina B
Carbonato
Conservantes contra basterias y hongos
Melaza



NUTRICIÓN

MATERIA PRIMA	
Afrecho	CARBOHIDRATOS
Galleta	
Morocho	
Soya	PROTEÍNA
Vinamina A	VITAMINAS
Vitamina B	
Sal yodad	MICROELEMENTOS
Carbonato	
Conservantes contra basterias y hongos	PRESERVANTES
Melaza	

ACURIO PAREDES L, 2010



NUTRICIÓN

- Galleta 20% en lugar de afrecho.

-Resultado en fase engorde un 22% aumento de peso a línea base de 1.100 g



NUTRICIÓN

L-Arginina:

- Hay quienes sostienen que retardaría el crecimiento de los tumores y, probablemente, del cáncer, pero es algo que no está comprobado.
- Desintoxica las funciones del hígado.
- Interviene en el proceso de liberación de la Hormona del crecimiento (Growth Hormone), a la que se le atribuyen propiedades antienvejecimiento (anti-aging).
- Mantiene sano el sistema inmune.
- Aumentaría la producción espermática
- Aumenta la producción de colágeno y la masa muscular, disminuyendo los depósitos de grasas corporales.



PRODUCTOS

- REEMPLAZO DE CARNE DE BOVINO EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS.

- CUY EMPACADO AL VACÍO

- DIETAS ESPECIALES

Mg. Mauricio Calle N.



FIN - GRACIAS

PREGUNTAS ?

